

Taboret podgrzewczy gazowy. 2-palnikowy 18kW 1160x580x400 Kromet 000.TG-2

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 000.TG-2

Cechy produktu
Szerokość (mm): 1160
Głębokość (mm): 580
Wysokość (mm): 400
Moc (kW): 18
Ilość palników: 2
Moc palników (kW): 18
Linia: LIGHT LINE

Profesjonalne rozwiązanie dla wymagających kuchni

W intensywnym rytmie pracy gastronomicznej, niezawodność sprzętu to podstawa. Szczególnie w obszarze przygotowywania potraw, gdzie precyzja i efektywność są kluczowe, dobór odpowiedniego wyposażenia ma decydujące znaczenie dla sukcesu całego przedsięwzięcia. Prezentowane rozwiązanie to odpowiedź na potrzeby najbardziej wymagających kucharzy i szefów kuchni, poszukujących sprzętu o wysokiej wydajności, solidnej konstrukcji i łatwej obsłudze.

Niezawodne źródło ciepła w Twojej kuchni

Ten solidny, dwupalnikowy taboret gazowy, to prawdziwy koń roboczy, zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych warunkach. Zastosowanie wysokiej jakości materiałów gwarantuje długą żywotność i odporność na uszkodzenia mechaniczne, nawet przy ciągłym użytkowaniu w wysokich temperaturach. Konstrukcja sprzętu jest przemyślana i ergonomiczna, co ułatwia pracę i minimalizuje ryzyko niepotrzebnych utrudnień.

Parametry techniczne gwarantujące efektywność

- **Moc całkowita:** 18 kW – zapewnia szybką i wydajną pracę, idealną do utrzymywania odpowiedniej temperatury podczas przygotowywania nawet najbardziej wymagających potraw.
- **Ilość palników:** 2 – zapewnia dużą elastyczność w użytkowaniu i możliwość równoczesnego gotowania na dwóch oddzielnych naczyniach.
- **Wymiar:** 1160 mm (szer.) x 580 mm (gł.) x 400 mm (wys.) – kompaktowy rozmiar, optymalny do wykorzystania nawet w niewielkich kuchniach, bez utraty funkcjonalności.
- **Linia: LIGHT LINE** - wskazuje na połączenie funkcjonalności z nowoczesnym designem i lekką, ale solidną konstrukcją.
- **Model:** Kromet 000.TG-2 - numer identyfikacyjny gwarantujący dostęp do pełnej dokumentacji technicznej oraz części zamiennych.

Bezpieczeństwo i komfort użytkowania

Zapewnienie maksymalnego bezpieczeństwa to priorytet. Konstrukcja taboretu jest zgodna z najwyższymi normami bezpieczeństwa, a intuicyjne sterowanie ułatwia regulację temperatury i minimalizuje ryzyko błędów podczas pracy. Solidna podstawa gwarantuje stabilność, nawet przy pełnym obciążeniu, co przekłada się na komfort i bezpieczeństwo użytkowania.

Idealny wybór dla gastronomii

Ten profesjonalny taboret gazowy jest idealnym rozwiązaniem dla restauracji, barów, cateringów i innych zakładów gastronomicznych, które cenią sobie niezawodność, wydajność i długą żywotność swojego sprzętu. Jest to inwestycja, która zwraca się w postaci efektywnej pracy i oszczędności czasu, przekładając się bezpośrednio na zysk i zadowolenie klienta.

Podsumowując: wybierając ten dwupalnikowy taboret gazowy o mocy 18 kW, inwestujesz w niezawodne i wydajne rozwiązanie, które podniesie efektywność Twojej kuchni i zapewni komfortową pracę przez długie lata.